

# 手軽でおいしいドライカレー



しもおさく  
下大迫あいさん

## 私の Food 記

薩摩川内風土記

大学時代に一人暮らしを始め、友人たちとの楽しい時間を過ごしながらも、学業と自炊に励んでいたという下大迫あいさん。

慣れない料理に日々悪戦苦闘していましたが、勉強やアルバイトなどで時には帰宅が遅くなることも。

そんな毎日の中で、母親に短時間で作れる料理はないかと相談したところ、カレー好きな自分のために栄養バランスを考え、いろんな野菜を入れて調理できるドライカレーを覚えてもらったそうです。

野菜はフードプロセッサーを使えば、あっという間に切ることができ、煮込む時間も短縮できました。

水無しで作れるので、タッパーに入れて冷蔵や冷凍で長く保存もでき

て忙しい時にもぴったり。「離れていても、自分を思ってくれる人がいる」ドライカレーを作る度にそんなことを思い出しては、母親に守られているような気がして、一人暮らしの毎日でも苦になりませんでした。

社会人となり、主婦となった今では、「普通のカレーと違い、汁気がないので、お弁当にも重宝しています。ナスやピーマンなど、その季節の野菜を入れるのもお勧めです」と笑顔で話してくれました。

毎日、料理を作るのは大変だけど、工夫することで簡単においしく作れるんだということを知った思い出の一品です。

### ～時短温泉卵の作り方ワンポイント～

小さめの耐熱容器に卵を割り入れ、かぶるくらいの水を入れます。黄身に竹串で穴をあけると加熱中の破裂防止に。ラップをかけずに600Wの電子レンジで約30秒加熱し、水を捨てると完成です(お好みで時間を調整してください)。

### 皆さんの思い出の料理を大募集

皆さんの思い出の料理とそれにまつわるエピソードなどがありましたらどしどし情報をお寄せください。取材に伺います。  
問合先／広報室広聴広報 G(内線633)

### レシピ

#### 【材料】(2人分)

合いびき肉:200g、タマネギ(中サイズ):2個、ニンジン:1/2本、パプリカ:1個、ショウガ:一片、ニンニク:一片、卵:1個

★合わせ調味料  
カレー粉:大さじ1、ケチャップ:大さじ2、ウスターソース:大さじ2、コンソメ:小さじ2、塩:適量、パセリ(乾燥):適量  
卵:1個

#### 【作り方】

- ①材料はみじん切りにする(フードプロセッサーで行うと早い)
- ②フライパンにサラダ油を入れ、中火で熱し、タマネギとニンジンとショウガとニンニクを加え、タマネギが透き通るまで炒める。
- ③ひき肉を加え、色が変わるまで炒める。
- ④合わせ調味料を加え、弱火で加熱する。
- ⑤器にご飯を盛り、ドライカレー、温泉卵、パセリをかけて完成。

# 深ボリ! 企業のチカラ

第22回

## 鹿児島県酪農乳業株式会社

今回は、鹿児島県酪農乳業株式会社を「深ボリ!」。対応していただいたのは、代表取締役常務の中川一朗さんと管理部長の長英司さんです!

事業の概要  
当社は、家庭でもおなじみの牛乳のほか、県酪こーひーなどの乳飲料、菓子用の生クリームやアイスクリームなどに使用する練乳などを主に製造しています。



▲工場の皆さんと橋口弘代表取締役社長(後列左から2人目)、中川代表取締役常務(前列中央)、長管理部長(前列右)。おいしい牛乳を飲んで毎日イキイキと頑張っています!

昭和29年に市内の酪農家有志が立ち上げた「川内酪農協同組合」が当社の前身です。当時は個人酪農家が市外の大手乳製品メーカーに乳缶に詰めた生乳を納入していましたが、輸送や品質管理、生産性の向上のため、現在のような工場が整備されました。創業時は、鳥追町にありましたが、スーパリーなどの需要増加に伴い、平佐町、そして、現在の川永野町に工場を移転・拡張してきました。66年という長い間、市内で製造を続けてきたことに会社としても誇りを持っています。

66年の歴史と誇り



▲実際のパッケージそっくりに入っている「牛乳クッキー」も人気です!(写真左)

牛乳は栄養素の宝庫  
牛乳や乳製品は、カルシウムやミネラル、ビタミンなどの栄養素が豊富で、少ないカロリーでバランスよく栄養が摂取でき、健康的なダイエットもサポートできます。一日の製造で使う生乳の量は約40トン。工場では検査、滅菌などを行った上で充填・包装された牛乳の他、さまざまな乳製品として県内外に出荷しています。1リットル牛乳などのパッケージには「うそ電話詐欺被害防止」のメッセージ広告を掲載し、犯罪の抑止活動にもつなげています。



鹿児島県酪農乳業株式会社  
川永野町6478番地10  
TEL 099-3278

## 起業者応援! 今月の起業人

このコーナーでは新規開業者情報をお届けしています。



田代 みゆきさん

気軽に立ち寄れるスペースで、さまざまな相談・支援に応じます。「どこに相談したらいいかわからない」など、不安やお困り事はありませんか? きめ細やかな対応であなたをサポートします。

- 所在地/西向田町18-27 TEL(26)1127
- 営業時間/9:00~18:00(土・日・祝日も対応可能)
- \*要予約
- 主な業務/各種登記(相続・抵当権抹消・法人など)、成年後見など
- 駐車場/有

